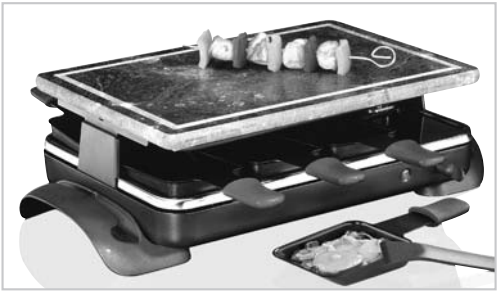
Bedienungsanleitung

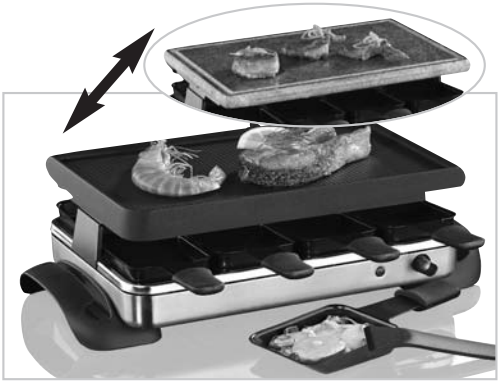
Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00
Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00
Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00

Dieses Raclette- Gerät ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!

Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00



Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00



Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00
Grillplatte & Heißer Stein

Je nach Modell wird Ihr Raclette mit einer Grillplatte, einer Steinplatte oder beiden Platten geliefert.

Die Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung **vor** der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch!
2. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
3. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**
4. Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
5. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
6. Benutzen Sie keine Steckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden.
7. Betreiben Sie das Raclette nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
8. Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen dieses Gerät ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung nicht bedienen.
9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
11. Stellen Sie das Raclette nur auf glatte, stabile und hitzebeständige Oberflächen und nicht in die Nähe von heißen Herdplatten oder Gasflammen, sowie außer Reichweite für Kinder.
12. Plazieren Sie das Raclette so, dass niemand über das Kabel fallen kann.
13. **Achtung:** Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen; deshalb nur am Griff anfassen.
14. Um das Raclette zu verschieben, ziehen Sie nicht an dem Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
15. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizspirale befinden.
16. Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
    – Störungen während des Betriebes.
    – jeder Reinigung.
    Bitte ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
17. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen hat oder sich an scharfen Kanten scheuert. Sollte das Kabel beschädigt sein oder werden, muss es in jedem Fall ersetzt werden.
18. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker **nie** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es **nicht** in der Spülmaschine.
19. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
20. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es sorgfältig ab.
- Die kalte **Steinplatte*** reinigen Sie bitte mit warmem Wasser und einem Schwamm. Verwenden Sie kein Spülmittel.
- Reinigen Sie die **Grillplatte**** nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Verwenden Sie keine stark scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Die Pfännchen sowie die Schaber können Sie mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles vollständig ab.
- Legen Sie die Grillplatte** oder den Stein* mit der Saftrille nach oben auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass diese sicher in der Halterung aufliegen. Bei der Verwendung der Steinplatte* stellen Sie sicher, dass diese in den dafür vorgesehenen Aussparungen an der Unterseite aufliegt.
- Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf; der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

Pflegehinweis für die Steinplatte*:

- Aufgrund natürlicher Gegebenheiten können Abweichungen in der Farbe sowie der Struktur des Steins auftreten. Dies ist kein Mangel oder eine Beeinträchtigung der Funktion. Dies unterstreicht vielmehr, dass es sich bei dem Stein um ein Naturprodukt handelt und deshalb kein Stein dem anderen gleicht.
- **Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben, beachten Sie bitte den folgenden Pflegehinweis vor dem ersten Gebrauch.**
- Da es sich bei dem Stein um ein Naturprodukt handelt, kann dieser innere Spannungen aufweisen. Diese können bei zu schnellen Temperaturveränderungen zu Rissen oder ggf. auch zum Bruch führen. Dies kann weitestgehend vermieden werden, wenn Sie die nachfolgende einmalige Prozedur durchführen. Hierdurch erhöhen Sie die Stabilität des Steines und „lösen" die inneren Spannungen. Dennoch können während dieser Prozedur sowie im späteren Betrieb kleinere Risse im Stein entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Steine mit kleinen Rissen sind daher von der Garantie und somit vom Umtausch ausgeschlossen. Ihr Stein wird sich während dieses Prozesses als auch im späteren Gebrauch farblich verändern.

1. Reinigen Sie zunächst den kalten Stein unter fließend warmem Wasser.
2. Mit einem Tuch den Stein gründlich abtrocknen.
3. Nun den Stein auf den Rost in den **kalten** Backofen legen und auf 220°C erhitzen.
4. Nach etwa 40 Minuten den Backofen ausschalten und den Stein bis zur Raumtemperatur langsam abkühlen lassen.
5. **Achtung: nicht mit kaltem Wasser abschrecken, um zu hohe Temperaturschwankungen zu vermeiden!**

Jetzt ist Ihr Stein für den weiteren Gebrauch einsatzbereit.

Inbetriebnahme

- Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, hitzebeständige Unterlage wegen eventuell auftretender Spritzer.
- **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder die Pfännchen nicht mit der Heizspirale in Berührung kommen!
- Legen Sie die Grill**- oder Steinplatte* mit der Saftrille nach oben auf das Gerät. Legen Sie **niemals** den kalten Stein* auf das vorgeheizte Gerät.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet nun auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf eine mittlere Position und lassen das Gerät
  – ca. **5 – 8 Minuten** vorheizen, damit die Grillplatte** die Betriebstemperatur erreicht.
  – ca. **8 – 10 Minuten** vorheizen, damit die Steinplatte* die Betriebstemperatur erreicht.
- Bestreichen Sie die Grill**- oder Steinplatte* (ggf. auch die Pfännchen) dünn mit Öl, Butter o.ä.
- Die vorbereiteten Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücke können Sie nun auf der Grill**- oder Steinplatte* braten.
- **Achtung:** Legen Sie **keine** tiefgefrorenen Zutaten auf die Steinplatte.
- Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Ablage unterhalb des Heizstabes.
- Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.
- Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit den mitgelieferten hitzebeständigen Kunststoffschabern herunter.
- **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab.
- Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.
- Vergessen Sie am Ende Ihres Raclettevergnügens nicht, den Netzstecker zu ziehen, um das Gerät auszuschalten.

Tipps und Tricks

- Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen in dem Gerät und lassen Sie die Pfännchen nach Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen; Reste im Pfännchen brennen ggf. ein und lassen sich dann nur schwer entfernen.
- **Grillplatte****: Vom leckeren Lachs-Steak über Scampi bis hin zum Gemüse – die Grillplatte ist ideal zum Garen für alle empfindlichen Fisch-, Fleisch- oder Gemüsesorten.
- **Steinplatte***: Vom Steak über Kotelett, Hamburger bis hin zu Würstchen, der heiße Stein ist ideal für alle kräftigen Grillprodukte.
- Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.
- Pinseln Sie Fleisch oder festen Fisch leicht mit Öl ein, bevor Sie es auf den heißen Stein* legen. Alternativ können Sie es vorher marinieren.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung stets den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Reinigen Sie die **Grillplatte****, sofern benutzt, nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel order Schwämme.
- Reinigen Sie die **Steinplatte*** nur mit heißem Wasser und einem festen Schwamm. Lebensmittelrückstände können Sie mit einem Glaskeramik- Kochfeld- Reiniger mühelos entfernen. Verwenden Sie **kein** Spülmittel und reinigen Sie den Stein **nicht** in der Spülmaschine.
- Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen, danach ggf. abtrocknen. Tauchen Sie das Gerät **nie** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Die Pfännchen und die Schaber können Sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Rezepte

»Ur« - Raclette

Zutaten: 1 - 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz
ca. 1 TL Kümmel
750 g bis 1 kg Raclette Käse
je 1 kleines Glas Cornichons, Perlzwiebeln und eingelegte Maiskolben
schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln gründlich unter fließendem, kaltem Wasser waschen, da man sie auch je nach Belieben mit der Schale essen kann. Mit Salz und dem Kümmel in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. weich kochen. Das Gerät vorheizen, zwischenzeitlich den Raclette-Käse in Scheiben schneiden und auf einer Platte bereitstellen. Die Cornichons, Perlzwiebeln und Maiskolben in Schälchen geben und auf den Tisch stellen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und nach Möglichkeit warm halten. Den Käse in die Pfännchen geben und schmelzen lassen; mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln und Maiskolben essen.

Variante: Aufgeschnittenen Frühstücksspeck dazu reichen, der dann mit dem Käse im Pfännchen gebraten wird!

Olivenraclette

Zutaten: ca. 60 - 80 mit Paprika gefüllte spanische Oliven
2 TL Rosenpaprika;
6-8 EL Cognac
10-12 festkochende Kartoffeln oder 10-12 Scheiben franz. Weißbrot
Raclette - Käse

Zubereitung: Die Oliven halbieren und mit Cognac übergiessen. Unter öfterem vorsichtigem Wenden ca. 1 Std. durchziehen lassen. Dann abtropfen und in einer Pfanne ohne Fett leicht anwärmen. In den Portionspfännchen pro Portion je 10 halbe Früchte geben, den Käse darüber schmelzen lassen, auf die Teller geben und mit etwas Rosenpaprika leicht bestäuben.

Man kann dazu - je nach Geschmack - Kartoffeln oder auch das Weißbrot verzehren.

Lachs mit Kräuterkäse

Zutaten: ca. 150 g frischen Lachs pro Person, in dünnen Scheiben
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
1 Bund Petersilie
350 - 500 g Alpen-Kräuterkäse.

Zubereitung: Gerät vorheizen und die Lachsscheiben in den Pfännchen verteilen. Leicht salzen und pfeffern sowie mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit dem Kräuterkäse auf einem Teller anrichten. Den Kräuterkäse als Nocken auf dem Lachs verteilen und im Raclettegerät etwa 10 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt. Mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Pellkartoffeln oder warmes Baguette.

Lachskotelett, gegrillt

Zutaten Vinaigrette: 1 fein gewürfelte Schalotte mit 2 EL körniger Senf, 2 EL Honig, ½ Bund fein geschnittenen Dill, 2 EL Essig, 3 EL Öl und 2 EL Wasser verrühren.

Zubereitung: Lachskotelett mit ÖL einpinseln, pfeffern und auf dem heißen Grill von beiden Seiten 3 – 4 Minuten grillen. Mit der Vinaigrette servieren.

Empfehlungen:

Fleisch: Verwenden Sie Fleisch, das zum Kurzbraten geeignet ist, wie:
Rumpsteak, Filetsteak und Filetspitzen vom Rind,
Filet, Schnitzel, Medaillons vom Schwein, Kalb oder Lamm
Kassler, Bratwurst, Frühstücksspeck oder Mini-Bouletten.

Achten Sie darauf, dass die Scheiben nicht zu dick geschnitten sind. Das Fleisch wird zarter, wenn es vorher in Öl eingelegt oder leicht eingepinselt wurde.

Geflügel: Braten Sie kleinere Stücke im Ganzen, größere Stücke zerkleinern Sie bitte. Wir empfehlen, das Fleisch vor dem Braten zu marinieren.

Fisch: Sehr empfehlenswert sind Filets oder Scheiben vom Seeteufel, Lachs, Kabeljau und anderen festfleischigen Sorten; aber auch Sardinen, Garnelen, Scampi und Tintenfische eignen sich hervorragend.

Gemüse: Portionieren Sie das Gemüse und schneiden Sie es in Scheiben oder Streifen. Härtere Gemüsesorten wie z.B. Fenchel, Broccoli oder Blumenkohl sollten Sie vorher kurz in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, damit sie nicht allzu lange garen müssen.

Eier: Spiegeleier oder Crêpes gelingen genau so einfach wie in der Pfanne.

Obst: Äpfel oder Birnen, Ananas und Aprikosen - in Spalten, Ringen oder Hälften, mit Zucker bestreut sind sie eine köstliche Nachspeise.

*** Die Steinplatte**
ist beim Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00 sowie Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00 im Lieferumfang enthalten.

**** Die Grillplatte**
ist beim Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00 sowie Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00 im Lieferumfang enthalten.

Technische Daten

Betriebsspannung:	230V/~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1200 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Gewährleistung
Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Dieser Garantieschein muss zusammen mit dem ungeöffneten Gerät eingesandt werden.

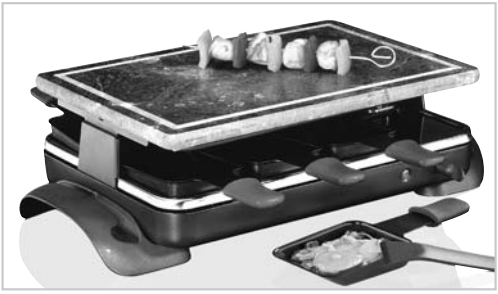
Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigefügt ist.

Operating instructions

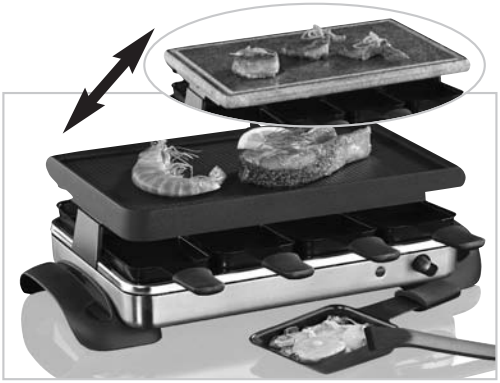
Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00
Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00
Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00

This raclette device is a high-quality product and complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law. Please read these operating instructions thoroughly before using the device for the first time and store them in a safe place. Please follow the safety instructions!

Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00



Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00



Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00
non-stick grill plate & Hot stone

Depending on the model, your raclette will be delivered with a grill plate, a stone plate, or both plates.

Please keep this user´s guide!

Safety instructions

1. Please read these operating instructions **before** using the device for the first time!
2. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
3. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is only intended for household use.**
4. Please first check whether the type of current and supply voltage match the information on the data plate.
5. Do not touch either the raclette device or the power plug with wet or damp hands.
6. Never use power outlets, with which other devices are already being operated.
7. Never operate the raclette device unsupervised and use it only for the intended purpose.
8. Children and persons with physical, sensory, or mental disabilities may not use this device without adequate supervision or appropriate expert instruction and safety training.
9. Children should be monitored to ensure that they do not play with the device.
10. Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
11. Place the raclette device on a level, stable and heat resistant surface and not near hot stove burners or gas flames and out of reach of children.
12. Place the device so that no one can fall over the cable.
13. **Caution:** Using the device results in high temperatures, please only touch the device on the heat resistant handles.
14. Please do not pull on the cable to move the device. Lift the device and place it in the desired location.
15. Ensure that no foreign bodies (paper, dishtowels, etc.) are touching the heating coil.
16. Pull out the power plug after each use and in case of:
    – Malfunctions during operation
    – Cleaning
    Please do not pull on the power cord, but rather on the plug itself!
17. Check the power cord before every use for damage. Avoid smashing or kinking the power cord, touching hot surfaces or abrasion on sharp edges. If the power cord is or becomes damaged, it must definitely be replaced.
18. **Never** submerge the device, the cord, or the plug in water or other liquids. Please do **not** clean it in the dishwasher.
19. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.
20. Never attempt to open or repair the device yourself. In case of malfunction, please only have it repaired by qualified experts! Contact an authorized retailer for this.

Before using for the first time

- Please first read these operating instructions and the safety instructions carefully.
- Remove all packing material first.
- Wipe the housing with a moist rag and dry afterwards thoroughly.
- Please clean the cold **stone slab*** with warm water and a sponge. Do not use dishwashing detergent.
- Only clean the **grill plate**** with hot water, some detergent, and a firm sponge. Avoid heavily abrasive cleaning agents or sponges.
- You can clean the coupelles and spatulas with hot water and some mild dishwashing detergent. Please dry all parts thoroughly.
- Place the grill plate** or the stone* on the device with the juice groove at the top so that they lie completely on the frame. When using the stone plate* ensure that it lies in the recesses for this purpose on the underside.
- Heat the empty device for approx. 10 minutes; the slight smoke and odor that will probably be produced is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

Care instructions for the stone slab*:

- Due to natural conditions, there may be variations in the color and structure of the stone. This is not a defect nor does it adversely affect function. On the contrary, this emphasizes the fact that the stone is a natural product and that therefore no two stones are the same.
- **To ensure that your new product brings many years of enjoyment, please follow these care instructions thoroughly.**

- Because this stone is a natural product, it can have internal stresses. These could lead to cracks if the temperature is changed too quickly or even breakage of the stone. This can be largely avoided by observing the following the one-time procedure. This will increase the stability of the stone and "relieve" the internal stresses. Nonetheless, small cracks can appear in the stone during later use, which do not have an adverse effect on the function. Stones with small cracks are therefore excluded from the warranty and from replacement. The color of your stone will change during this process and in later use.

1. First, clean the stone under running warm water.
2. Thoroughly dry the stone with a rag.
3. Now, place the stone on the grate in the **cold** oven and heat it to 220°C.
4. Switch off the oven after approximately 40 minutes and allow the stone to cool slowly to room temperature.
5. **Caution: Never chill the stone with cold water, to avoid temperature shock!**

Your stone is now ready for further use.

Use

- Use a washable, heat resistant surface because of the possible risk of spattering.
- **Caution:** Please ensure that the power cable and coupelles do **not** touch the heating coils!
- Place the grill plate** or the stone slab* on the device with the juice groove at the top. Never place the cold slab* on the preheated device.
- Insert the plug into the power outlet. The indicator light switches on.
- Turn the temperature regulation knob to the middle level to preheat the appliance
  –for ca. **5 - 8 min**, so that the grill plate** reaches operating temperature
  –for ca. **8 – 10 min**, so that the stone slab* reaches operating temperature.
- Cover the grill plate** or the stone slap* and the coupelles when needed with a thin coating of oil, butter, etc.
- You can now fry the prepared pieces of meat, fish or vegetables on the grill plate** or stone slab*. **Caution: Do not place any deep-frozen ingredients on the slab.**
- Place the desired ingredients in the coupelles and place these on the rack beneath the heating rod.
- You can set the temperature by means of the regulator – at the beginning; the temperature can be somewhat higher and then subsequently reduced.
- As soon as the ingredients are done, remove the coupelles. In order to avoid scratches on the finish, push the ingredients down with the included heat-resistant spatulas.
- **Caution:** The coupelles are hot. For this reason, only touch them by the heat-resistant handles and also only place them on heat-resistant coasters.
- We recommend that you do not leave the device on for an extended period with no food on it. Switch it off during extended pauses and then on again as needed.
- Do not forget to pull the plug to switch off the device at the end of your raclette enjoyment.

Tips and tricks

- Do not heat coupelles empty in the device and do not leave the coupelles in the hot device after use; remnants in the coupelles will burn and then be very difficult to remove.
- **Grill plate****: From delicious salmon steak to scampi to vegetables – the grill plate is ideal for cooking all sensitive types of fish, meat or vegetables.
- **Stone plate***: From steaks to cutlets, hamburgers to sausages, the hot stone is ideal for all hearty grill products.
- Cut the meat or fish into bite-sized pieces. These will get done quicker.
- Lightly brush meat or solid fish with oil before you place it on the hot stone*. As an alternative, you can marinate it first.

Cleaning and care

- Always pull the plug before cleaning the device and allow the device to cool off.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- If the **grill plate**** has been used, only clean it with hot water, some detergent, and a firm sponge. Do **not** use any heavily abrasive cleaning agents or sponges.
- Clean the **stone slab*** with hot water and a firm sponge only. You can easily remove food remnants with a glass cook top cleaner. Do **not** use dishwashing detergent and do **not** clean the stone in a dishwasher.
- Only wipe the housing with a moist sponge, dry afterwards, if necessary. Do **not** submerge the device in water or other liquids.
- You can clean the coupelles and the spatulas with hot water and some mild dishwashing detergent.

Recipes

»Basic raclette«

Ingredients: 1 - 1,5 kg floury potatoes
salt
approx. 1 tsp. caraway
approx. 750 g – 1 kg Raclette cheese
each 1 small glass cocktail gherkins, pearl onions, and pickled baby corn,
black pepper

Preparation: Thoroughly wash the potatoes under running cold water, as the peel can also be eaten if desired. Place in a pot with salt and caraway, cover with water, and boil covered over medium heat until soft. Preheat the device, cutting the Raclette cheese into slices in the meantime, and arrange on a slab. Place the cocktail gherkins, pearl onions and baby corn in bowls and place these on the table. Drain the boiled potatoes, serve, and keep warm, if possible. Add the cheese to the coupelles and allow it to melt; season with salt and pepper and eat with the potatoes, cocktail gherkins, pearl onions and baby corn.

Variant: Add chopped up bacon, which is then cooked with the cheese in the coupelles!

Olive raclette

Ingredients: approx. 60 - 80 Spanish olives stuffed with pimentos
approx. 2 tsp. paprika
approx. 6 – 8 tablespoons of Cognac
approx. 10 – 12 pcs. firm potatoes or 10 – 12 slices French white bread
Raclette - cheese

Preparation: Cut the olives in half and douse with cognac. Allow to infuse for approx. 1 hour while repeatedly and carefully turning. Then drain and warm slightly in a pan without oil. Add 10 halved olives per portion to the portion pans, allow the cheese to melt over this, place on the plates, and dust slightly with some paprika.

Potatoes or white bread can be eaten with this – depending upon preference.

Salmon with herb cheese

Ingredients: approx. 150 g fresh salmon per person, in thin slices
salt and pepper
lemon juice
fresh parsley
approx. 350 – 500 g Alpine herb cheese

Preparation: Preheat the device and distribute the salmon slices in the coupelles. Salt and pepper lightly and sprinkle with some lemon juice. Wash the parsley, shake dry, pick off leaves, and chop finely. Arrange on a plate with the herb cheese. Place the herb cheese on the salmon as a garnish and heat in the raclette device for about 10 minutes, until the cheese melts. Sprinkle with parsley.

This is good with boiled potatoes or warm baguette.

Salmon cutlet, grilled

Vinaigrette: mix 1 finely chopped shallot with 2 Tbsp coarse mustard, 2 Tbsp honey, ½ bundle of finely chopped dill, 2 Tbsp vinegar, 3 Tbsp oil, and 2 Tbsp water.

Preparation: Brush salmon cutlet with oil, pepper, and grill on both sides for 3 – 4 minutes on the hot grill. Serve with the vinaigrette.

Recommendation:

Meat: Use meat that is suitable for pan frying, such as:
Beef rump steak, filet steak and filet tips,
Pork, veal, or lamb filet, schnitzel, medallions
Smoked pork chops, bratwurst, bacon, or mini-burgers.

Take care to not cut the slices too thick. The meat is more tender if it is marinated in or lightly brushed with oil first.

Poultry: Fry small pieces whole, please cut up large pieces. We recommend marinating the meat before frying it.

Fish: Filets or slices of angler-fish, salmon, cod, and other species with firm meat are highly recommended; but sardines, prawns, scampi, and squid are also well-suited.

Vegetables: Divide the vegetables into portions and cut it into slices or strips. Hard types of vegetables such as fennel, broccoli, or cauliflower should be blanched briefly first in boiling water so that they do not have to cook so long.

Eggs: Fried eggs or crêpes can be made just as easily as in a pan.

Fruit: Apples or pears, pineapple and apricots - in wedges, rings or halves, strewn with sugar they are a delicious dessert.

*** The stone plate**
is included with the raclette >HOT STONE< 17 4000 00 00 and raclette >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00.

**** The grill plate**
is included with the raclette >GRANDE< 17 5500 00 00 and raclette >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00.

Technical data

Operating voltage	230V/~50/60Hz
Power consumption:	1200 Watt

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!

Warranty
We warrant this device for 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. This warranty certificate must be sent in together with the unopened device.

The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

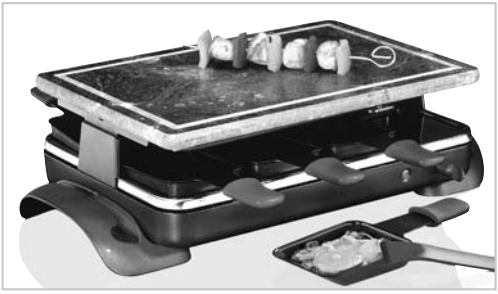
According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, please take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

Mode d'emploi

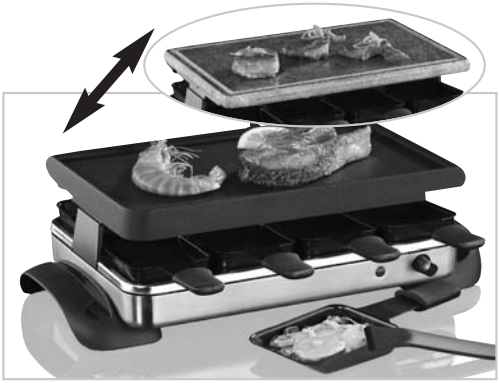
Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00
Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00
Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00

Cet appareil à raclette est un produit de qualité conforme à l'état reconnu de la technique ainsi qu'à la loi sur la sécurité des appareils (Gerätesicherheitsgesetz). Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver soigneusement. Tenez notamment compte des consignes de sécurité !

Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00



Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00



Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00
plaque gril & Pierre chaude

Selon le modèle, votre appareil à raclette est fourni avec une plaque gril, une plaque en pierre ou les deux accessoires.

Conservez le mode d´emploi!

Consignes de sécurité

1. Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi **avant** la première mise en service de l'appareil !
2. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil à raclette.
3. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.**
4. Vérifiez SVP en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
5. Ne jamais toucher l'appareil à raclette ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
6. Ne jamais utiliser de prise servant à alimenter d'autres appareils.
7. Ne laisser jamais fonctionner l'appareil à raclette sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination. Éteindre l'appareil quand il n'est plus utilisé.
8. Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne sont autorisés à utiliser cet appareil que si une surveillance adaptée est assurée et après avoir reçu des instructions spécifiques et avoir été informés des consignes de sécurité.
9. Il est indispensable de surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
10. Ne jamais faire fonctionner cet appareil avec un programmateur externe ou un système séparé de télécontrôle.
11. Placez l'appareil à raclette uniquement sur une surface plane, solide et résistant à la chaleur, loin des plaques de cuisson chaudes ou des brûleurs à gaz et hors de portée des enfants.
12. Placer l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
13. **Attention:** Les températures dégagées lors du fonctionnement étant très élevées, utiliser impérativement la poignée pour saisir l'appareil.
14. Ne pas tirer sur le câble pour déplacer l'appareil mais le soulever et le déposer à l'endroit souhaité.
15. Veiller à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la résistance.
16. Débrancher l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
    – Pannes pendant l'utilisation
    – À chaque nettoyage
    Pour ce faire, tirer uniquement sur la prise même !
17. Avant chaque utilisation, vérifier que le câble est intact. Veiller à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces chaudes ou brûlantes. Dès que le câble est endommagé, il doit être impérativement remplacé.
18. **Ne jamais** plonger l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. **Ne pas** le laver dans le lave-vaisselle.
19. Ne jamais utiliser l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.
20. Ne jamais essayer d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous s'il vous plaît à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.

Avant la première mise en service

- Lire d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlever d'abord toutes les parties de l'emballage.
- Essuyer le boîtier avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
- Nettoyer la **pierre*** froide avec de l'eau chaude et une éponge. Ne pas utiliser de liquide vaisselle.
- Nettoyer la **plaque gril**** uniquement avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge ferme. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Les poêlons et les palettes se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux. Essuyer intégralement toutes les pièces.
- Poser la plaque gril** ou la pierre* (la rigole étant sur le dessus) sur l'appareil. Contrôler leur positionnement correct dans le support de fixation. Si vous utilisez la plaque en pierre*, contrôlez son positionnement correct dans les emplacements respectifs se trouvant sur le côté inférieur.

- Préchauffer l'appareil à vide pendant 10 minutes environ ; les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération !

Conseil d'entretien pour la plaque en pierre*:

- En raison de son origine naturelle, il peut arriver que la couleur et la structure de la pierre présentent des irrégularités. Il ne s'agit ni d'un défaut, ni d'une atteinte à la fonctionnalité du produit. Cette particularité souligne bien plus l'originalité de la pierre qui est un produit naturel, chaque pierre ayant donc un aspect différent.
- **Votre nouvel appareil vous rendra service pendant de longues années si vous suivez ce conseil d'entretien avant la première utilisation.**
- La pierre étant un produit naturel, il est possible que des tensions internes se produisent. En cas de modifications de température trop rapides, elles peuvent provoquer des fissures, voire une cassure. Ce risque peut être largement évité si vous effectuez une seule fois l'opération suivante. Elle permet d'optimiser la solidité de la pierre et de « supprimer » les tensions internes. Il est toutefois possible que pendant l'opération et à l'usage, de petites fissures se forment dans la pierre, mais elles n'ont aucun effet sur la fonctionnalité. Les pierres présentant de petites fissures ne sont donc pas couvertes par la garantie et ne peuvent être échangées. La coloration de votre pierre changera pendant cette opération et à l'usage.

1. Rincer d'abord la pierre sous le robinet d'eau chaude.
2. Essuyer soigneusement la pierre en la frottant avec un chiffon.
3. Placer la pierre sur la grille du four **froid** et chauffer le four à 220°C.
4. Éteindre le four après 40 minutes environ et laisser refroidir la pierre lentement à la température ambiante.
5. **Attention : Ne pas utiliser d'eau froide pour refroidir la pierre, afin d'éviter des écarts de température trop élevés !**

Votre pierre est maintenant prête à l'usage.

Mise en service

- Utiliser le cas échéant un support lavable et résistant à la chaleur en raison des éclaboussures éventuelles.
- **Attention :** Veiller à ce que le câble secteur ou les poêlons **ne** puissent **pas** être en contact avec la résistance !
- Placer la plaque gril** ou la plaque en pierre* (la rigole étant sur le dessus) sur l'appareil. Ne **jamais** poser la plaque* froide sur l'appareil préchauffé.
- Brancher la fiche de secteur dans la prise. Le témoin lumineux s'allume.
- Régler le thermostat à niveau moyen et préchauffer l'appareil
  –env. **5 à 8 minutes** pour que la plaque gril** atteigne la température de fonctionnement.
  –env. **8 à 10 minutes** pour que la plaque en pierre* atteigne la température de fonctionnement.
- Badigeonner légèrement les poêlons, la plaque gril** et la plaque en pierre* avec un peu d'huile, de beurre ou équivalent.
- Vous pouvez maintenant faire cuire sur la pierre les morceaux de viande, de poisson ou les légumes que vous aurez préparés. **Attention: Ne pas** placer de produits congelés sur la plaque.
- Placer les ingrédients de votre choix dans les poêlons et disposer ces derniers sur le support se trouvant sous la résistance.
- Vous pouvez régler la température à l'aide du bouton : elle peut être un peu plus élevée au début et vous pouvez ensuite la diminuer.
- Retirer les poêlons dès que la cuisson est terminée. Utiliser les palettes en plastique résistant à la chaleur fournies pour vider les poêlons sans rayer le revêtement.
- **Attention :** Les poêlons sont très chauds. Les saisir uniquement par les poignées résistant à la chaleur et les poser uniquement sur des supports résistant à la chaleur.
- Nous vous conseillons de ne pas laisser fonctionner l'appareil trop longtemps à vide. Si vous faites des pauses prolongées, éteignez-le et rallumez-le quand vous en avez besoin.
- Après avoir savouré votre raclette, n'oubliez pas de débrancher l'appareil pour l'éteindre.

Conseils et astuces

- Ne pas faire chauffer les poêlons vides dans l'appareil et après utilisation, retirer les poêlons de l'appareil encore chaud ; les résidus s'y trouvant pourraient brûler et le nettoyage des poêlons serait difficile.
- **Plaque gril**** : darne de saumon, scampi ou légumes – la plaque gril est idéale pour la cuisson de mets délicats tels que poisson, viande ou légumes.
- **Plaque en pierre*** : steak ou côtelette, hamburger ou petites saucisses : la plaque en pierre est recommandée pour toutes les viandes se grillant à feu vif.
- Si vous coupez la viande ou le poisson en morceaux de petite taille, leur cuisson sera plus rapide.
- Badigeonner la viande ou le poisson à chair ferme avec un peu d'huile avant de les poser sur la pierre*. Vous pouvez également les mettre à mariner.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, il est indispensable de toujours débrancher l'appareil et de le laisser refroidir.
- Objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits à récurer sont absolument proscrits pour le nettoyage.
- Si vous l'avez utilisée, nettoyer la plaque gril** uniquement avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge ferme. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Nettoyer la plaque en pierre* uniquement à l'eau chaude avec une éponge dure. Les résidus d'aliments s'enlèvent sans problème à l'aide d'un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique. **Ne pas** utiliser de liquide vaisselle et **ne pas** laver la pierre* dans le lave-vaisselle.
- Le boîtier se nettoie uniquement à l'aide d'un chiffon humide. Le sécher le cas échéant. **Ne jamais** plonger l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
- Les poêlons et les palettes se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux.

Recettes

Raclette originale

Ingrédients: 1 - 1,5 kg de pommes de terre à chair farineuse
sel
env. 1 cuil. à c. de cumin
750 g - 1 kg de fromage à raclette
1 petit bocal de cornichons, d'oignons grelots et d'épis de maïs marinés
poivre noir

Préparation: Laver soigneusement les pommes de terre sous le robinet d'eau froide, car elles se mangent également avec la peau. Les mettre avec sel et cumin dans une casserole, couvrir d'eau et les faire cuire à couvert à feu moyen. Préchauffer l'appareil, couper entre-temps le fromage à raclette en tranches et les disposer sur un plat. Répartir les cornichons, les oignons grelots et les épis de maïs dans des coupelles et les placer sur la table. Égoutter les pommes de terre cuites, les servir en les gardant si possible au chaud. Placer le fromage dans les poêlons et le faire fondre ; saler, poivrer et déguster avec pommes de terre, cornichons, oignons grelots et épis de maïs.

Variante: Servir avec des tranches de bacon que vous pouvez faire cuire avec le fromage dans le poêlon !

Raclette aux olives

Ingrédients: ca. 60 - 80 olives d'Espagne farcies aux poivrons
2 cuil. à c. de paprika fort ;
6-8 cuil. à s. de cognac
10-12 de pommes de terre à chair ferme
pain blanc type baguette
fromage à raclette

Préparation: Couper les olives en deux et les arroser de cognac. Les laisser mariner pendant 1 heure environ en les mélangeant plusieurs fois avec précaution. Les égoutter et les faire chauffer légèrement dans une poêle sans matière grasse. Pour chaque portion, placer 10 moitiés d'olives dans un poêlon, faire fondre le fromage sur les olives, faire glisser sur l'assiette et saupoudrer légèrement de paprika fort.

Vous les dégusterez à votre gré avec les pommes de terre ou le pain blanc.

Saumon et fromage aux herbes

Ingrédients: env. 150 g de saumon frais finement émincé par personne
sel et poivre
jus de citron
persil frais
350 - 500 g de fromage aux herbes des Alpes

Préparation: Préchauffer l'appareil et répartir le saumon émincé dans les poêlons. Saler légèrement et poivrer, ajouter quelques gouttes de jus de citron. Laver le persil, l'essorer, enlever les tiges et hacher finement les feuilles. Le disposer avec le fromage aux herbes sur une assiette. Répartir le fromage aux herbes sous forme de quenelles sur le saumon et faire fondre le fromage dans l'appareil à raclette (10 minutes env.). Saupoudrer de persil.

En guise d'accompagnement, servez des pommes de terre en robe des champs ou des tranches de pain tiède.

Darne de saumon grillé

Vinaigrette: Mélanger 1 échalote finement émincée avec 2 cuil. à s. de moutarde à l'ancienne, 2 cuil. à s. de miel, ½ bouquet d'aneth finement ciselé, 2 cuil. à s. de vinaigre, 3 cuil. à s. d'huile et 2 cuil. à s. d'eau.

Préparation : Badigeonner d'huile les darnes, les poivrer et les faire cuire de chaque côté 3 à 4 minutes sur le gril chaud. Les servir avec la vinaigrette.

Conseils:

Viande : utiliser de la viande à cuisson rapide, par exemple :
Romsteck, filet et pointe de filet de bœuf
Filet, escalope, médaillons de porc, veau ou agneau
Kassler, saucisse à frire, bacon ou mini croquettes.

Veiller à ce que les tranches ne soient pas trop épaisses. La viande sera plus tendre si vous la marinez dans de l'huile ou la badigeonnez légèrement avec un peu d'huile.

Volaille : les petits morceaux se cuisent en entier. Couper SVP les gros morceaux. Nous vous recommandons de mariner la viande avant la cuisson.

Poisson : les filets et les tranches de lotte, saumon, cabillaud et autres variétés à chair ferme sont particulièrement recommandés, mais vous pouvez aussi bien faire cuire sardines, crevettes, gambas et calamars.

Légumes : préparer des portions et détailler les légumes en tranches ou en lamelles. Nous vous conseillons de blanchir préalablement les variétés les plus fermes (fenouil, brocoli, chou-fleur…) pour abréger la durée de la cuisson.

Œufs : les œufs au plat et les crêpes se préparent aussi bien qu'à la poêle.

Fruits : pommes ou poires, ananas et abricots – coupés en tranches, en rondelles ou en deux, saupoudrés de sucre… un délicieux dessert !

*** La plaque en pierre**
est livrée avec l'appareil à raclette >HOT STONE< 17 4000 00 00 et avec le modèle >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00.

**** La plaque gril est livrée**
avec l'appareil à raclette >GRANDE< 17 5500 00 00 et avec le modèle >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00.

Données techniques

Tension de service : 230V/~50/60Hz
Puissance absorbée : 1200 Watt

Uniquement pour usage domestique !
Ne pas plonger dans un liquide !

Garantie
Cet appareil est garanti pour la durée de 2 ans à partir de la date d'achat. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant de l'usure normale, d'une utilisation inadéquate, d'une manipulation inappropriée, d'une erreur de manipulation, d'un manque d'entretien et de nettoyage, d'une destruction intentionnelle, du transport, d'un accident ainsi que de l'intervention de personnes non habilitées. Retourner l'appareil non ouvert avec ce bon de garantie.

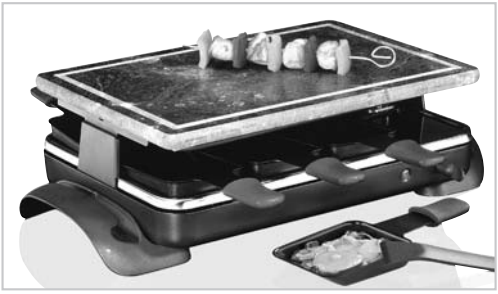
La garantie n'est possible que si le ticket de caisse/la facture est joint(e) à l'appareil.

Istruzioni per l'uso

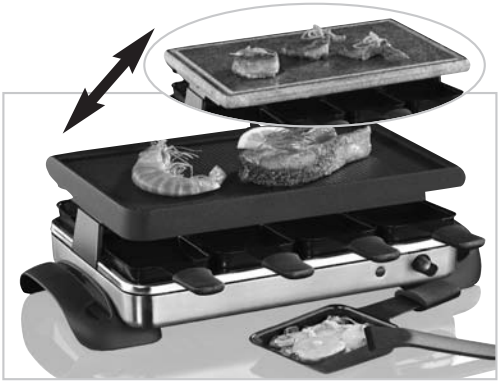
Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00
Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00
Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00

Questa raclette è un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi. Leggere con cura le presenti istruzioni per l'uso e conservarle in buone condizioni. Prestare particolare attenzione in particolare alle norme di sicurezza!

Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00



Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00



Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00
pietra calda & piastra grill

A seconda del modello, la raclette viene fornita unitamente a una piastra grill, a una piastra in pietra o comprensiva di entrambe.

Conservare il manuale d´uso!

Norme di sicurezza

1. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso **prima** di procedere alla prima messa in funzione dell'apparecchio!
2. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
3. In caso di utilizzo non conforme o errato, non si assume alcuna responsabilità per gli danni così posti in essere. **Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'uso domestico.**
4. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
5. Non afferrare la raclette o la spina di rete con le mani umide o bagnate.
6. Non utilizzare prese già in uso per altri apparecchi.
7. La raclette deve essere utilizzata esclusivamente sotto controllo e soltanto per lo scopo previsto. Disattivarla quando non la si usa.
8. I bambini e le persone con handicap fisici, sensoriali o mentali non possono azionare questo apparecchio in assenza di adeguata sorveglianza o senza aver ricevuto le necessarie istruzioni tecniche e avvertenze di sicurezza.
9. I bambini andrebbero sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
10. Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecontrollo separato.
11. Posizionare la raclette esclusivamente su superfici piane, stabili e resistenti al calore, che non si trovino in prossimità di piastre da cucina calde o di fiamme del gas. Mantenerla inoltre lontana dalla portata dei bambini.
12. Posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
13. **Attenzione:** Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature, afferrare quindi solo dall'impugnatura.
14. Per spostare l'apparecchio, non tirare in corrispondenza del cavo, bensì sollevare la raclette e porla in corrispondenza della posizione desiderata.
15. Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, strofinacci, ecc.) in corrispondenza della spirale di riscaldamento.
16. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché
    – in caso di anomalie durante l'esercizio
    – ogniqualvolta si effettui la pulizia dell'apparecchio
    A tale scopo, si raccomanda di afferrare direttamente e soltanto la spina.
17. Controllare prima di ogni regolare utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Evitare che venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito.
18. Non immergere **mai** l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. **Non** lavarlo nella lavastoviglie.
19. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
20. Non tentare mai di riparare o aprire da soli l'apparecchio. Nel caso in cui si manifestino anomalie, si raccomanda di rivolgersi esclusivamente a personale tecnico qualificato ai fini della riparazione! Qualora siano necessari interventi di riparazione, consultare il proprio rivenditore specializzato.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno umido, quindi asciugarlo con cura.
- Per pulire **la piastra in pietra*** fredda, utilizzare dell'acqua calda e una spugna. Non usare alcun detergente.
- Pulire **la piastra grill**** solo con acqua calda, poco detersivo e una spugna rigida. Non utilizzare spugne o detergenti troppo aggressivi.
- Le terrine e i raschietti possono essere puliti con acqua calda e con un detergente non aggressivo, quindi asciugarli con cura.
- Collocare sull'apparecchio la piastra grill** o la pietra* con la scanalatura per la raccolta del sugo rivolta verso l'alto, in modo che poggi completamente sul telaio. Quando si utilizza la piastra in pietra* controllare che poggi negli incavi previsti sul lato inferiore.

- Riscaldare l'apparecchio vuoto per ca. 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

Indicazioni per la manutenzione della piastra in pietra:

- In virtù delle caratteristiche naturali della pietra, il suo colore e la sua struttura possono variare. Non si tratta di un difetto e la sua funzione non ne risulta compromessa. È invece un ulteriore indice di naturalità del prodotto e del fatto che nessuna pietra è uguale a un'altra.
- Per poter utilizzare appieno il proprio nuovo apparecchio, prestare attenzione alle indicazioni in materia di manutenzione riportate di seguito, prima di procedere al primo utilizzo dell'apparecchio stesso.
- Poiché si tratta di un prodotto naturale, questa pietra può presentare tensioni interne, le quali possono a loro volta causare l'insorgere di crepe o addirittura di casi di rottura in caso di variazioni troppo rapide della temperatura. Questo fenomeno può essere adeguatamente evitato, qualora si effettui la seguente procedura (da eseguire una sola volta). In questo modo si accresce la stabilità della pietra e si "dissolvono" le tensioni interne. Tuttavia, nel corso di questa procedura nonché durante il successivo utilizzo, possono insorgere delle piccole crepe nella pietra, le quali non influenzano tuttavia il corretto funzionamento dell'apparecchio. Le pietre con piccole crepe sono pertanto escluse dalla garanzia e quindi dal cambio. La pietra subisce inoltre variazioni cromatiche durante questo processo e nel corso dell'utilizzo successivo.

1. Pulire dapprima la pietra con acqua calda corrente.
2. Servendosi di un panno, asciugare accuratamente la pietra strofinandola.
3. Posizionare la pietra sulla griglia nel forno **freddo** e riscaldare fino a 220°C.
4. Dopo circa 40 minuti disattivare il forno e lasciar raffreddare lentamente la pietra fino al raggiungimento della teperatura ambiente.
5. **Attenzione: non raffreddare in acqua fredda, onde escludere variazioni termiche eccessive!**

A questo punto, la pietra è pronta per il successivo utilizzo.

Messa in funzione

- Se necessario, utilizzare una base lavabile e resistente al calore in quanto vi potrebbero essere spruzzi.
- **Attenzione: Evitare** che il cavo di rete o le terrine entrino in contatto con la serpentina riscaldante!
- Collocare sull'apparecchio la piastra grill** o la piastra in pietra* con la scanalatura per la raccolta del sugo rivolta verso l'alto. **Non** riporre mai la piastra* fredda sull'apparecchio preriscaldato.
- Collegare la spina di rete alla relativa presa. A questo punto la spia di controllo si illumina.
- Portare il regolatore della temperatura sul livello medio e lasciare preriscaldare
  –per ca. **5 – 8 minuti**, fino a quando la piastra grill** non raggiunge la temperatura d'esercizio.
  –per ca. **8 – 10 minuti**, fino a quando la piastra in pietra* non raggiunge la temperatura d'esercizio.
- Applicare alle terrine, alla piastra grill** e alla piastra in pietra* un sottile strato di olio, burro o simili.
- Le fette di carne, pesce o verdura precedentemente preparate possono essere ora fatte arrostire sulla piastra grill** o sulla piastra in pietra*. **Attenzione:** Non riporre ingredienti surgelati sulla piastra.
- Mettere gli ingredienti desiderati nelle terrine, quindi riporre queste ultime sulla base al di sotto delle aste di riscaldamento.
- La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le terrine. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare i raschietti termoresistenti forniti in dotazione per spostare gli ingredienti.
- **Attenzione:** Le terrine sono molto calde. Afferrarle esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizionarle solo su basi resistenti al calore.
- Raccomandiamo di non lasciare per lungo tempo in funzione l'apparecchio in assenza di alimenti. Spegnerlo in caso di lunghi periodi di inattività e riaccenderlo all'occorrenza.
- Terminato di gustare la raclette, non dimenticare di estrarre la spina di rete per disattivare l'apparcchio.

Consigli e trucchi

- Non riscaldare terrine vuote nell'apparecchio e dopo l'utilizzo, non lasciare le terrine nell'apparecchio caldo, in quanto i resti potrebbero bruciare nelle terrine e potrebbe essere difficile rimuoverli.
- **Piastra grill****: la piastra grill è ideale per cuocere tutti i tipi di carne, pesce o verdura di consistenza delicata, dalle saporite bistecche di salmone, agli scampi e agli ortaggi.
- **Piastra in pietra***: La pietra calda è ideale per grigliare tutti gli alimenti con carni più consistenti, come bistecche, cotolette, hamburger e salsicce.
- Tagliare la carne o il pesce in piccole porzioni. In questo modo, cuociono infatti più rapidamente.
- Servendosi di un pennello, applicare un sottile strato d'olio sulla carne o sul pesce compatto, prima di disporli sulla pietra calda*. Come soluzione alternativa, è anche possibile marinarle prima.

Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Pulire la **piastra grill**** dopo che è stata utilizzata solo con acqua calda, poco detersivo e una spugna rigida. Non utilizzare spugne o detergenti troppo aggressivi.
- Pulire la **piastra in pietra*** utilizzando esclusivamente acqua calda e una spugna rigida. I residui degli alimenti possono essere rimossi facilmente con un detergente per cucine in vetroceramica. **Non** utilizzare detergenti e **non** lavare la pietra nella lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento utilizzando esclusivamente un panno umido, quindi asciugarlo. **Non** immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Le terrine e i raschietti possono essere puliti con acqua calda e con un po' di detergente.

Ricette

Raclette

Ingredienti: 1 - 1,5 kg di patate farinose
Sale
ca. 1 TL cucchiaino di cumino
750 g - 1 kg di formaggio raclette
1 bicchierino per ognuno di questi ingredienti: cetriolino aglio romano e pannocchie sotto aceto
pepe nero

Preparazione: lavare con cura le patate sotto l'acqua fredda corrente, in quanto le si può mangiare anche con la buccia, qualora lo si desideri. Metterle in una pentola con il sale e il cumino, coprirle con acqua, quindi far cuocere a fuoco medio. Preriscaldare l'apparecchio e, nel frattempo, tagliare a fette il formaggio raclette, quindi disporle su un vassoio. Mettere i cetrioli, l'aglio romano e le pannocchie di mais nelle scodelle, quindi disporre il tutto sul tavolo. Irrorare le patate cotte, servire e mantenere possibilmente in caldo. Mettere il formaggio nelle terrine e far fondere. Insaporire quindi con sale e pepe e consumare con le patate, i cetrioli, l'aglio romano e le pannocchie di mais.

Variante: servire anche lo speck da colazione, arrostito con il formaggio nella terrina!

Raclette alle olive

Ingredienti: ca. 60 - 80 olive spagnole ripiene di peperone
2 cucchiaino chili
6-8 cucchiai di cognac
10-12 di patate dure, pane bianco francese
formaggio raclette

Preparazione: tagliare a metà le olive e irrorare con cognac. Operando con cautela, voltare più volte, lasciandole marinare per ca. 1 ora. Far sgocciolare e far scaldare leggermente in una terrina senza grasso. Aggiungere nelle terrine 10 frutti tagliati a metà per ogni porzione, farvi fondere sopra il formaggio, quindi servire nei piatti e cospargere leggermente con chili.

A piacere è anche possibile decorare con patate o pane bianco.

Salmone con formaggio alle erbe aromatiche

Ingredienti: ca. 150 g di salmone fresco a persona, tagliato a fette sottili
sale e pepe;
succo di limone
prezzemolo fresco
350 - 500 g di formaggio alpino alle erbe aromatiche

Preparazione: preriscaldare l'apparecchio e distribuire le fette di salmone nelle terrine. Salare e pepare leggermente, quindi irrorare con un po' di succo di limone. Lavare il prezzemolo e scuoterlo in modo da farlo asciugare. Staccare le foglie e tritare finemente. Disporre su un piatto unitamente al formaggio alle erbe aromatiche. Distribuire noci di formaggio alle erbe aromatiche sul salmone e far cuocere nella raclette per circa 10 min., finché il formaggio non sia fuso. Cospargere con il prezzemolo.

Un ideale abbinamento è quello con le patate bollite con pelle o baguette calda.

Cotoletta di salmone alla griglia

Vinaigrette: mescolare 1 scalogno tagliato a dadini con 2 cucchiai di senape in grani, 2 cucchiai di miele, ½ mazzetto di aneto finemente tritato, 2 cucchiai di aceto, 3 cucchiai di olio e 2 cucchiai di acqua.

Preparazione: Spennellare di olio la cotoletta di salmone, peparla e grigliarla sulla griglia calda da entrambi i lati per 3 - 4 minuti. Servire accompagnata dalla vinaigrette.

Alcuni consigli:

Carne: utilizzare carne da fare arrostire per brevi intervalli di tempo, come per esempio:
costata di manzo, bistecche di filetto e punte di filetto di manzo,
filetto, bistecca, medaglioni di maiale, vitello o agnello
cotoletta di maiale in salamoia, salsicciotti arrostiti, speck da colazione o mini-boulette.

Accertarsi che le fette non siano troppo spesse. La carne diventa più tenera se la si immerge dapprima in olio o la si spennella con un leggero strato d'olio.

Volatili: far arrostire piccole porzioni, tagliare i pezzi più grossi. Si consiglia di marinare la carne prima di farla arrostire.

Pesce: si consiglia, in particolare, l'uso di filetto o di fette di rane pescatrici, salmone, merluzzo e altri tipi di pesce; inoltre, anche le sardine, i gamberetti, gli scampi e le seppie sono ideali.

Verdure: tagliare la verdure a fette o strisce. Le verdure più dure, come i finocchi, i broccoli o i cavolfiori, devono essere fatti sbollentare brevemente in acqua bollente, affinché non debbano essere fatte cuocere troppo a lungo.

Uova: la preparazione delle uova al tegamino è semplice come con il normale tegame.

Frutta: tagliare a fette, ad anelli o a metà le mele o le pere, l'ananas e le albicocche. Cosparse con zucchero sono un dessert delizioso.

*** La piastra in pietra**
è compresa nella dotazione della raclette >HOT STONE< 17 4000 00 00 e della raclette >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00.

**** La piastra grill**
è compresa nella dotazione della raclette >GRANDE< 17 5500 00 00 e della raclette >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00.

Dati tecnici

Tensione di esercizio: 230V/~50/60Hz
Potenza acquisita: 1200 Watt

Solo per l'uso domestico!
Non immergere in liquidi!

Garanzia
Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate.

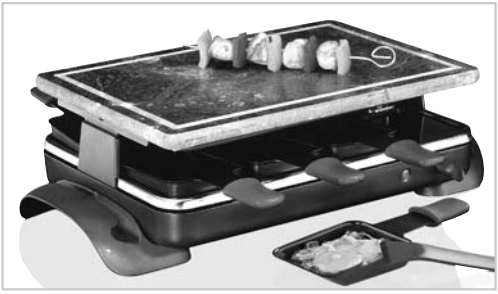
Questo certificato di garanzia deve essere inviato unitamente all'apparecchio chiuso.

Bedieningshandleiding

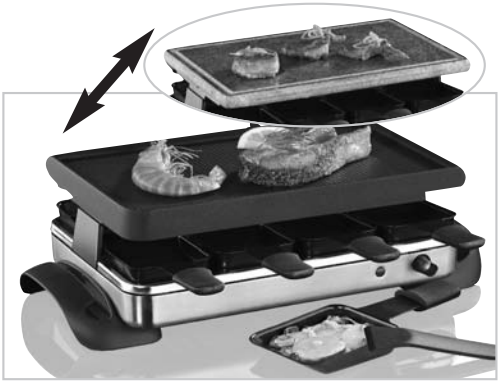
Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00
Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00
Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00

Dit raclettetoestel is een kwaliteitsproduct en vervult de erkende regels van de techniek en de wet op de veiligheid van apparatuur. Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig en bewaar hem op een veilige plaats. Let vooral op de veiligheidsinstructies!

Raclette »GRANDE« 17 5500 00 00



Raclette »HOT STONE« 17 4000 00 00



Raclette »EXCLUSIVE« 17 7000 00 00
Grillplaat & Steenplaat

Naargelang het model wordt uw raclette met een grilplaat, een steenplaat of beide platen geleverd.

Bewaar deze bedieningshandleiding!

Veiligheidsinstructies

1. Lees deze bedieningshandleiding **voor** de eerste inbedrijfstelling van het toestel zorgvuldig!
2. Indien dit toestel aan andere personen doorgegeven wordt moet u verzekeren dat deze bedieningshandleiding eveneens overhandigd wordt.
3. Bij onvakkundig gebruik of foutieve bediening kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.**
4. Eerst controleren of de stroomaard en de netspanning met de gegevens op het typeplaatje overeenstemmen.
5. Het toestel noch de netstekker met natte of vochtige handen aanraken.
6. Geen contactdoos gebruiken waarmee andere toestellen al bedreven worden.
7. De raclette alleen onder toezicht en uitsluitend voor het voorziene doel gebruiken.
8. Kinderen en personen met fysische, sensorische of geestelijke beperkingen mogen dit toestel zonder passend toezicht resp. vakkundige leiding en veiligheidsinstructie niet bedienen.
9. Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen.
10. Dit toestel in geen geval via een externe tijdschakelklok of een separate afstandsbediening bedrijven.
11. De raclette alleen op gladde, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van hete kookplaten of gasvlammen, evenals buiten het bereik van kinderen plaatsen.
12. De raclette zodanig plaatsen dat niemand over de kabel kan vallen.
13. **Attentie:** Bij de inbedrijfstelling ontstaan hoge temperaturen, daarom alleen aan de greep aanraken.
14. Om de raclette te verschuiven trekt u niet aan de kabel, maar heft u het toestel op en plaatst het daarna op de gewenste plaats.
15. Verzekeren dat zich geen vreemde voorwerpen (bijvoorbeeld papier, keukenhanddoeken, etc.) aan het verwarmingselement bevinden.
16. Na elk gebruik de netstekker uittrekken; dit geldt ook in geval van:
    – Storingen tijdens het bedrijf.
    – Alle reinigingswerken.
    Hiervoor alleen aan de netstekker zelf trekken!
17. De netkabel voor elk gebruik op beschadigingen controleren. Vermijden dat de netkabel geklemd of gebogen wordt, in contact staat met warme of hete oppervlakken of aan scherpe kanten schuurt. Indien de kabel beschadigd is of wordt moet hij in elk geval vervangen worden.
18. Het toestel, de kabel of de netstekker **nooit** in water of andere vloeistoffen dompelen. Het toestel **niet** in de vaatwasmachine reinigen.
19. Het toestel nooit gebruiken wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of wanneer het toestel gevallen is.
20. Nooit proberen het toestel zelf te openen of te repareren. In geval van storingen het toestel alleen door gekwalificeerde vaklui laten repareren! Voor reparaties neemt u contact op met de bevoegde vakhandel.

Voor de eerste inbedrijfstelling

- Eerst de gebruikersaanwijzing en de veiligheidinstructies lezen.
- Eerst alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- De behuizing met een vochtige doek afwrijven en zorgvuldig drogen.
- De koude **steenplaat*** reinigt u met warm water en een spons. Geen afwasmiddel gebruiken.
- De **grilplaat**** alleen met heet water, een beetje afwasmiddel en een stevige spons reinigen. Geen sterk schurende reinigingsproducten of sponzen gebruiken.
- De pannetjes en de schrapers kunt u met warm water en een beetje zacht afwasmiddel reinigen. Alles volledig drogen.
- De grilplaat** of de steen* met de sapgroef naar boven op het toestel leggen.
- Verzekeren dat de deze zeker in de houders liggen. Wanneer de steenplaat* gebruikt wordt moet verzekerd worden dat deze in de daarvoor voorziene uitsparingen aan de onderkant ligt.
- Het toestel in lege toestand ca. 10 minuten opwarmen; de lichte rook en de geur die daarbij vermoedelijk ontstaan zijn volledig ongevaarlijk. Het gaat om beschermingsolies, die tijdens de productie aangebracht worden. Tijdens deze periode moet een goede verluchting van de ruimte verzekerd worden.

Verzorgingsinstructie voor de steenplaat*:

- Wegens natuurlijke eigenschappen kunnen afwijkingen in de kleur en de structuur van de steen optreden. Dit is geen defect of een slechte werking. Integendeel, dit onderstreept dat het bij de steen om een natuurproduct gaat en dat daarom geen enkele steen gelijk is aan een andere.
- Om te verzekeren dat u veel plezier aan uw nieuwe toestel beleeft moet de volgende instructie voor het eerste gebruik nageleefd worden.
- Omdat het bij de steen om een natuurproduct gaat kan deze interne spanningen vertonen. Deze kunnen bij te snelle temperatuurveranderingen tot scheuren of eventueel tot een breuk leiden. Dit kan in grote mate vermeden worden wanneer u de volgende eenmalige procedure uitvoert. Hierdoor verhoogt u de stabiliteit van de steen en „verwijdert" u de interne spanningen. Toch kunnen tijdens deze procedure evenals in het latere bedrijf kleinere scheuren in de steen ontstaan die de functie niet beïnvloeden. Stenen met kleine scheuren zijn daarom van de garantie en bijgevolg van vervanging uitgesloten. Tijdens dit proces en tijdens het latere bedrijf zal de kleur van uw steen veranderen.

1. Eerst reinigt u de koude steen onder stromend warm water.
2. Met een doek droogt u de steen grondig af.
3. Nu legt u de steen op het rooster in de **koude** oven en verwarmt u tot 220°C.
4. Na ongeveer 40 minuten schakelt u de oven uit en laat u de steen langzaam tot op kamertemperatuur afkoelen.
5. **Attentie: niet met koud water afschrikken, om te hoge temperatuurschommelingen te vermijden!**

Nu is uw steen gebruiksklaar.

Inbedrijfstelling

- Indien nodig een afwasbare, hittebestendige ondergrond gebruiken wegens eventuele spatten.
- **Attentie:** Verzekeren dat de netkabel of de pannetjes **niet** met het verwarmingselement in aanraking komen!
- De grilplaat** of de steenplaat* met de sapgroef naar boven op het toestel leggen. De koude steen **nooit** op het voorverwarmde toestel leggen.
- De netstekker met de contactdoos verbinden. De controlelamp licht nu op.
- De temperatuurregelaar in het middelste niveau plaatsen en
  –ongeveer **5 - 8 minuten** laten voorverwarmen zodat de grillplaat** de bedrijfstemperatuur bereikt.
  –ongeveer **8 – 10 minuten** laten voorverwarmen zodat de steenplaat* de bedrijfstemperatuur bereikt.
- De grilplaat** of de steenplaat* (eventueel ook de pannetjes) dunnetjes met olie, boter of dergelijke inwrijven.
- De voorbereide stukken vlees, vis of groenten kunt u nu op de steenplaat braden. **Attentie: Geen** diepgevroren ingrediënten op de plaat leggen.
- De gewenste ingrediënten in de pannetjes doen en deze in het vak onder de verwarmingsstaaf plaatsen.
- De temperatuur kunt u met de regelaar aan de zijkant instellen – in het begin kan de temperatuur een beetje hoger zijn, en daarna verminderd worden.
- Zodra de ingrediënten gaar zijn neemt u de pannetjes weg. Om krassen op de bekleding te vermijden schuif u de ingrediënten met de meegeleverde hittebestendige kunststof schuiver naar beneden.
- **Attentie:** De pannetjes zijn heet. De pannetjes alleen aan de hittebestendige grepen vastnemen en ze ook alleen op hittebestendige ondergrond leggen.
- Wij raden aan het toestel niet langere tijd zonder levensmiddelen in bedrijf te laten. Schakel het toestel bij langere pauzes uit en opnieuw in wanneer nodig.
- Vergeet niet op het einde van uw raclettegenot de stekker uit te trekken om het toestel uit te schakelen.

Tips en trucs

- Geen lege pannetjes in het toestel opwarmen en de pannetjes na gebruik niet in het nog hete toestel laten staan; resten in de pannetjes branden eventueel in en kunnen daarna nog maar met moeite verwijderd worden.
- **Grilplaat****: van de lekkere zalmsteak over scampi tot groenten – de grilplaat is ideaal voor het bakken van alle gevoelige vis-, vlees- en groentesoorten.
- **Steenplaat***: van steak over kotelet, hamburger tot worstjes, de hete steen is ideaal voor alle krachtige grilproducten.
- Het vlees of vis in voor de mond geschikte stukken snijden. Deze worden dan sneller gaar.
- Vlees of vaste vis lichtjes met olie inwrijven vooraleer ze op de hete steen* te leggen. Als alternatief kunt u ook op voorhand marineren.

Reiniging en onderhoud

- Voor elke reiniging altijd de netstekker uittrekken en het toestel laten afkoelen.
- Geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging gebruiken.
- De **grilplaat****, indien gebruikt, alleen met heet water, een beetje afwasmiddel en een fijne spons reinigen. Sterk schurende reinigingsmiddelen of sponzen vermijden.
- De **steenplaat*** alleen met heet water en een vaste spons reinigen. Levensmiddelenresten kunt u met een reinigingsproduct voor glaskeramische kookplaten zonder moeite verwijderen. **Geen** afwasmiddel gebruiken en de steen **niet** in de vaatwasmachine reinigen.
- De behuizing enkel met een vochtige doek afwrijven, indien nodig daarna afdrogen. Het toestel **nooit** in water of andere vloeistoffen dompelen.
- De pannetjes en de schrapers kunt u met warm water en een beetje afwasmiddel reinigen.

Recepten

»Oer« - raclette

Ingrediënten: 1 - 1,5 kg melig kokende aardappelen
Zout
ca. 1 TL komijn
750 g tot 1 kg raclettekaas
Elk 1 klein glas augurken
Zilveruitjes en ingemaakte maïskolven
Zwarte peper

Bereiding: de aardappelen grondig onder stromend, koud water wassen, omdat men ze ook, indien gewenst, met de schaal kan eten. Met zout en komijn in een ketel doen, met water bedekken en toegedekt bij medium hitte ongeveer 30 min. zacht koken. Het toestel voorverwarmen, ondertussen de raclettekaas in schijven snijden en op een plaat klaarleggen. De augurken, zilveruitjes en maïskolven in kleine schalen leggen en op de tafel plaatsen. De gekookte aardappelen afgieten en indien mogelijk warm houden. De kaas in de pannetjes doen en laten smelten; met zout en peper kruiden en met de aardappelen, augurken, zilveruitjes en maïskolven eten.

Variant: open gesneden ontbijtspek toevoegen, die dan met de maas in het pannetje gebraden wordt!

Olijvenraclette

Ingrediënten: ca. 60 - 80 met paprika gevulde Spaanse olijven
2 TL rozenpaprika;
6-8 EL cognac
10-12 vastkokende aardappelen of 10-12 sneden wit Frans brood;
raclettekaas

Bereiding: De olijven in de helft snijden en met cognac overgieten. Al voorzichtig draaiend ca. 1 uur laten doortrekken. Daarna afdruipen en in een pan zonder vet lichtjes opwarmen. In de portiepannetjes per portie elk 10 halve vruchten leggen, de kaas daarop laten smelten, op de borden leggen en lichtjes met een beetje rozenpaprika bestrooien.

Naargelang uw smaak kan men dit gerecht met aardappelen of ook met wit brood eten.

Zalm met kruidenkaas

Ingrediënten: ca. 150 g verse zalm per persoon, in dunnen schijven; zout en peper, citroensap
1 bundel peterselie
350 - 500 g Alpen-kruidenkaas.

Bereiding: Het toestel voorverwarmen en de schijven zalm in de pannetjes verdelen. Een beetje zout en peper aanbrengen, en met een beetje citroensap besprenkelen. De peterselie wassen, drogen, de blaadjes afsnijden en fijn hakken. Met de kruidenkaas op een bord aanbrengen. De kruidenkaas in de vorm van balletjes op de zalm verdelen en in het raclettetoestel ca. 10 Min. gratineren tot de kaas smelt. Met peterselie bestrooien.

Daarbij horen in de schil gekookte aardappelen of een warme baguette.

Zalmkotelet, gegrild

Vinaigrette: 1 sjalot in fijne dobbelstenen gesneden met 2 EL graanmosterd, 2 EL honing, ½ bundel fijn gesneden dille, 2 EL azijn, 3 EL olie en 2 EL water al roerend mengen.

Bereiding: de zalmkotelet met olie inwrijven, peperen en op de hete grill aan beide kanten 3 - 4 minuten grillen. Met de vinaigrette serveren.

Hier enkele tips:

Vlees: Vlees gebruiken dat geschikt is om kort te braden, zoals:
Rumpsteak, filetsteak en rundsfilet,
Filet, schnitzel, medaillons van het varken, kalf of lam
Gerookte kotelet, braadworst, ontbijtspek of mini-bouletten.

Verzeker dat de schijven niet te dik gesneden zijn. Het vlees wordt zachter wanneer het op voorhand in olie gemarineerd of lichtjes met olie ingewreven wordt.

Gevogelte: Braad kleinere stukken volledig, grotere stukken in delen snijden. Wij raden aan het vlees voor het braden te marineren.

Vis: Zeer aanbevelenswaardig zijn filets of schijven van zeeduivel, zalm, kabeljauw en andere soorten met vast vlees; maar ook sardines, garnalen, scampi en inktvis zijn uitstekend geschikt.

Groenten: Positioneer de groenten en snijd ze in schijven of stroken. Hardere groentesoorten zoals venkel, broccoli of bloemkool moet u op voorhand in borrelend kokend water blancheren, zodat ze niet te lang moeten garen.

Eieren: Spiegeleieren of crêpes kunnen zo eenvoudig als in de pan gemaakt worden.

Fruit: Appelen of peren, ananas en abrikozen - in stukjes, ringen of helften, met suiker bestrooid vormen ze een heerlijk dessert.

*** De steenplaat**
is bij raclette >HOT STONE< 17 4000 00 00 en de raclette >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00 in de leveromvang inbegrepen.

**** De grilplaat**
is bij de raclette >GRANDE< 17 5500 00 00 en de raclette >EXCLUSIVE< 17 7000 00 00 in de leveromvang inbegrepen.

Technische gegevens

Bedrijfsspanning:	230V/~50/60Hz
Vermogensopname:	1200 Watt

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!

Garantie
Voor dit toestel geven wij een garantie van 2 jaar vanaf datum van aankoop. Uitgesloten uit de garantie is schade die te wijten is aan normale slijtage, ondoelmatig gebruik, onvakkundige behandeling, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en reiniging, moedwillige vernietiging, transport of ongeval evenals externe interventies door onbevoegde personen. Dit garantiecertificaat moet samen met het ongeopende toestel ingezonden worden.

De garantie kan alleen verleend worden wanneer de kassabon/de rekening bij het toestel gevoegd is.

KÜCHENPROFI

KÜCHENPROFI GmbH & Co. KG
Solingen · Germany
Tel.: +49 (0) 212/6582-0 · Fax: +49 (0) 212/6582-10
www.kuechenprofi.de